




**Peterschmitt**

*Le choix d'une farine  
d'excellence*



*Un savoir-faire exceptionnel depuis 7 générations.*

La tradition meunière de la famille Peterschmitt a démarré en 1782 et depuis, 7 générations de meuniers s'y sont succédées. De père en fils, ils ont exercé leur savoir-faire sans faillir pour vous offrir le meilleur de leurs farines.

*Nous avons le plaisir de vous adresser notre lettre de mai 2017.*

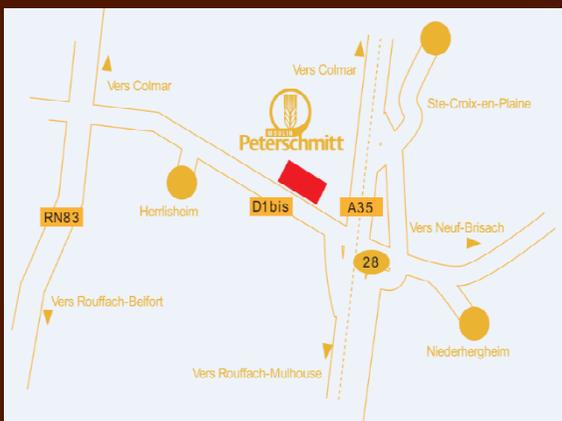
Notre magasin vous propose toute l'année :

- plus de 40 sortes de farines prêtes à l'emploi pour pains (complet, maïs, épeautre, châtaigne figues noisettes...)
- diverses sortes de farines (blé tendre, seigle, maïs, kamut, épeautre, riz, quinoa...)
- des préparations prêtes à l'emploi pour pâtisserie et biscuiteries (pain d'épices, brownies, crêpes au sarrasin, cakes...)
- des inclusions (pépites de chocolat, noisettes, cranberries, poudre d'amandes, du miel...)
- etc...

Soucieux de vous permettre de mieux connaître nos produits, leurs caractéristiques et leurs utilisations, nous vous proposons chaque mois de découvrir (ou redécouvrir) une sélection, nos offres du moment, les nouveautés, des recettes ou idées.

**Ce mois-ci la Bretagne est à l'honneur !!!**

**Venez découvrir toute notre gamme bretonne en magasin !**




**Peterschmitt**

68127 Niederhergheim - Tel : 03 89 49 31 21 - Fax : 03 89 49 29 31  
Email : [moulin@moulin-peterschmitt.com](mailto:moulin@moulin-peterschmitt.com)

[www.moulin-peterschmitt.com](http://www.moulin-peterschmitt.com)



**Toutes les saveurs de la Bretagne**  
**Découvrez vos produits en magasins**



**NOUVEAUTE :**

➔ **PEPITES DE CARAMEL AU BEURRE SALE 8,90 €/500g**

Une touche d'originalité pour vos gâteaux, glaces, verrines, panna cotta ...  
 Elles pourront aussi se marier à vos pépites de chocolats\*, ou les remplacer, dans vos madeleines, muffins ou autres cakes !

Avec notre offre **GOURMANDE à 12,20€** réussissez de délicieux cookies :

**MIX PETITS GATEAUX & COOKIES (6,40 €2kg)**  
 +  
**PEPITES CARAMEL (7,10 €/400g)**

**Le cake au caramel :**

Testez notre préparation pour cake au caramel et laissez-vous séduire par son bon goût de caramel et son moelleux.



**OFFRE DECOUVERTE**  
**7,90 €/1,5kg** au lieu de 9,90 €  
**CAKE AU CARAMEL**

\* en vente dans notre magasin

**Rapide et facile !**



Pour confectionner vous-même vos crêpes ou galettes bretonnes, nous vous proposons des préparations :

- crêpes au sarrazin (9,50 €/2 kg)
- crêpes au froment (6,40 €/1,5 kg)



Et réussissez en un tour de main de véritables sablés Bretons, croustillants et dorés avec notre mix spécial :

**SABLES BRETONS (5,10 € /1,5 kg)**

A déguster sans modération avec un thé ou un café



**RECETTES :**

**VERITABLE FAR BRETON**

Temps de préparation : 15 min

Cuisson : 60 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 220 g de farine T45
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ¾ litre de lait
- 5 œufs
- 20 g beurre fondu
- 50 g de pruneaux (facultatif)

→ Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6)

→ Mélangez le sucre, la farine et le sucre vanillé

→ Ajoutez les œufs en mélangeant délicatement

→ Versez le lait et ajoutez le beurre fondu puis mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène

→ Ajoutez les pruneaux (facultatif)

→ Beurrez le fond d'un moule et versez-y la pâte

→ Placez-le au four et le laisser cuire environ 60 min.

**PANNA COTTA NORMANDE :**

Caramel au beurre salé et pommes

Ingrédients pour 4 tasses :

- 2 pommes moyennes
- 50 g de caramel au beurre salé (ou 6 caramels)
- 20 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- Pépites de caramel beurre salé\* et coulis de caramel beurre salé pour la décoration

→ Faites fondre le caramel dans la crème sur feu doux

→ Trempez la feuille de gélatine dans un récipient d'eau froide environ 5 à 10 min puis essorez-la et incorporez-la hors du feu à la crème tiède

→ Dans un petite poêle, faites cuire vos pommes coupées en morceaux dans un peu de beurre (env. 10min)

→ Dans un moule en silicone, répartissez vos lamelles de pommes puis versez la crème

→ Laisser refroidir 2 à 3 h. au frigo. Une fois la crème figée, congelez la 1h afin de pouvoir la retourner facilement puis laisser décongeler au frigo

→ Accompagnée la de pépites et de coulis